



Sistem manajemen halal



© BSN 2016

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
Pendahuluan.....	iii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Istilah dan definisi	1
3 Konteks organisasi	3
4 Kepemimpinan.....	5
5 Perencanaan sistem manajemen halal.....	6
6 Dukungan	7
7 Operasional	11
8 Evaluasi kinerja.....	18
9 Peningkatan.....	20
Lampiran_(informatif) Panduan Penggunaan Standar	22
Bibliografi	26



Prakata

Standar Nasional Indonesia Sistem manajemen halal disusun untuk memberikan jaminan tentang kehalalan produk (barang dan/atau jasa) sehingga tercapai kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan produk, serta meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual produk halal.

SNI ini disusun oleh Komite Teknis 03-08 Halal, yang telah dibahas melalui rapat teknis, dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 10 Desember 2015 di Jakarta. Hadir dalam rapat tersebut wakil dari produsen, konsumen, pakar, pemerintah dan instansi terkait lainnya.

Perlu diperhatikan bahwa kemungkinan beberapa unsur dari dokumen standar ini dapat berupa hak paten. Badan Standardisasi Nasional tidak bertanggung jawab untuk pengidentifikasian salah satu atau seluruh hak paten yang ada.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 1 Februari 2016 sampai dengan tanggal 31 Maret 2016 dan pemungutan suara pada tanggal 27 Mei 2016 sampai dengan 26 Juli 2016 dengan hasil akhir RASNI.



Pendahuluan

Standar Nasional Indonesia Sistem manajemen halal ini disusun sebagai acuan dan prinsip dalam menerapkan sistem manajemen halal untuk memberikan jaminan bahwa produk / jasa yang dihasilkan oleh suatu organisasi dapat terjamin kehalalannya. Persyaratan sistem manajemen halal yang ditentukan dalam Standar ini melengkapi persyaratan untuk produk dan jasa.

Kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang pangan, obat-obatan, dan kosmetik berkembang sangat pesat. Hal itu berpengaruh secara nyata pada pergeseran pengolahan dan pemanfaatan bahan baku untuk makanan, minuman, kosmetik, obat-obatan, serta produk lainnya dari yang semula bersifat sederhana dan alamiah menjadi pengolahan dan pemanfaatan bahan baku hasil rekayasa ilmu pengetahuan. Pengolahan produk dengan memanfaatkan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi memungkinkan percampuran antara yang halal dan yang haram baik disengaja maupun tidak disengaja, dalam realitasnya banyak produk yang beredar di masyarakat belum semua terjamin kehalalannya.

Asas-asas yang digunakan dalam penerapan sistem manajemen halal ini meliputi:

- a. perlindungan konsumen
dalam penerapan sistem manajemen halal bertujuan melindungi masyarakat muslim.
- b. keadilan
dalam penerapan sistem manajemen halal harus mencerminkan keadilan secara proporsional bagi setiap warga negara.
- c. kepastian
penerapan sistem manajemen halal bertujuan memberikan kepastian mengenai kehalalan suatu produk.
- d. akuntabilitas dan transparansi
setiap kegiatan dan hasil akhir dari kegiatan penerapan sistem manajemen halal harus dapat dipertanggungjawabkan kepada masyarakat sebagai pemegang kedaulatan tertinggi negara sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- e. efektivitas dan efisiensi
penerapan sistem manajemen halal dilakukan dengan berorientasi pada tujuan yang tepat guna dan berdaya guna serta meminimalisasi penggunaan sumber daya yang dilakukan dengan cara cepat, sederhana, dan biaya ringan atau terjangkau.
- f. Profesionalitas
penerapan sistem manajemen halal dilakukan dengan mengutamakan keahlian yang berdasarkan kompetensi dan kode etik.
- g. Kesinambungan
Penerapan SNI Sistem manajemen halal dilakukan secara berkesinambungan untuk menjamin kehalalan produk (barang / jasa) yang dihasilkan.



Sistem manajemen halal

1 Ruang lingkup

Ruang lingkup standar ini berlaku bagi organisasi yang menetapkan bahwa produk yang dihasilkan adalah produk halal. Standar ini berlaku umum untuk semua kategori organisasi antara lain, industri pengolahan (pangan, obat, kosmetika), Rumah Potong Hewan (RPH), proses produksi, katering, restoran, industri jasa (antara lain distributor, *warehouse*, *transporter*, perhotelan, *retailer*), dan barang guna.

Produk halal dalam standar ini meliputi bahan yang berasal dari bahan baku hewan, tumbuhan, mikroba, maupun bahan yang dihasilkan melalui proses fisika, proses kimia, proses biologi, atau proses rekayasa genetik. Termasuk di dalamnya adalah rangkaian kegiatan (proses) untuk menjamin kehalalan produk yang mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, penyajian produk dan pelayanan yang berlangsung secara berkelanjutan.

2 Istilah dan definisi

Untuk tujuan penggunaan standar ini, istilah dan definisi berikut digunakan.

2.1

produk

barang dan/atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang guna yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat

CATATAN Yang termasuk dalam obat antara lain adalah sediaan farmasi, jamu/obat tradisional, dan suplemen makanan

CATATAN Yang termasuk barang guna antara lain adalah alat kesehatan, perbekalan kesehatan rumah tangga, pakaian, alat sholat, kemasan.

2.2

produk halal

produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam

CATATAN Produk halal harus memenuhi persyaratan halal

2.3

organisasi

pelaku usaha dan fasilitas dengan pengaturan tanggung jawab, wewenang dan interelasi, yang menghasilkan produk

CONTOH Perusahaan, korporasi, firma, badan usaha, lembaga, lembaga sosial, pedagang, asosiasi atau bagian atau gabungannya

CATATAN Organisasi dapat pemerintah atau swasta

2.4

pelaku usaha

orang perseorangan atau badan usaha berbentuk badan hukum atau bukan badan hukum yang menyelenggarakan kegiatan usaha di wilayah Indonesia

2.5

pelanggan

organisasi atau orang yang menerima produk

CONTOH Konsumen, rekanan, pengecer, pemanfaat dan pembeli

CATATAN Pelanggan dapat internal atau eksternal bagi organisasi

2.6

konsumen

setiap organisasi atau orang pemakai barang dan/atau jasa yang tersedia dalam masyarakat, baik bagi kepentingan diri sendiri, keluarga, orang lain maupun makhluk hidup lain dan tidak untuk diperdagangkan

2.7

sumber daya

meliputi fasilitas, bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong, personel yang terlibat dalam produk halal

2.8

halal

tindakan atau produk yang diperbolehkan menurut syariat Islam

2.9

persyaratan halal

segala sesuatu yang memenuhi syariat Islam dan fatwa MUI

2.10

penyelia halal

orang dan/atau tim yang bertanggung jawab pada pelaksanaan manajemen halal

2.11

Majelis Ulama Indonesia (MUI)

wadah musyawarah para ulama, zuama, dan cendekiawan muslim Indonesia yang memberikan fatwa tertulis terkait penetapan kehalalan produk

2.12

fatwa MUI

pendapat tertulis berdasarkan pertimbangan syariat Islam yang dikeluarkan oleh MUI, mengenai status kehalalan suatu produk

2.13

auditor halal

orang yang beragama Islam yang memiliki kemampuan melakukan pemeriksaan kehalalan produk

2.14

bahan

bahan terdiri dari bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong

2.15

bahan baku

bahan utama yang dipakai dalam kegiatan atau proses produksi, yang dapat berupa bahan mentah, bahan setengah jadi, atau bahan jadi

2.16**bahan tambahan**

bahan yang ditambahkan dengan sengaja ke dalam produk, untuk menghasilkan suatu komponen/berpengaruh pada sifat khas produk tersebut

2.17**bahan penolong**

bahan yang digunakan untuk membantu proses produksi, tetapi bahan tersebut tidak menjadi bagian dari komposisi bahan

2.18**tim manajemen halal**

tim khusus yang dibentuk manajemen puncak untuk membantu pelaksanaan kebijakan halal suatu organisasi

2.19**ketertelusuran (*traceability*)**

kemampuan untuk menelusur riwayat, aplikasi atau lokasi dari obyek (entitas atau sesuatu yang sedang dipertimbangkan)

CATATAN Saat mempertimbangkan produk, ketertelusuran dapat berkaitan dengan: asal muasal bahan, riwayat pemrosesan, distribusi dan tempat produk setelah pengiriman

3 Konteks organisasi**3.1 Pemahaman organisasi dan konteksnya**

Organisasi harus menetapkan isu eksternal dan internal yang terkait dengan proses yang relevan dengan pencapaian tujuan dan arah strategis organisasi dalam penerapan sistem manajemen halal.

Organisasi harus memantau dan mengkaji ulang informasi yang berkaitan tentang isu eksternal dan internal.

CATATAN 1 Isu dapat berupa faktor atau kondisi positif atau negatif sebagai pertimbangan.

CATATAN 2 Untuk mempermudah pemahaman terhadap konteks eksternal adalah dengan mempertimbangkan isu-isu yang timbul dari aspek hukum, teknologi, persaingan usaha, pasar, budaya, sosial, dan ekonomi, baik dalam skala internasional, nasional, regional atau lokal.

CATATAN 3 Untuk mempermudah pemahaman terhadap konteks internal dengan mempertimbangkan isu-isu yang timbul dari aspek yang berkaitan dengan nilai-nilai, pengetahuan budaya dan kinerja organisasi.

3.2 Pemahaman terhadap kebutuhan dan ekspektasi para pihak yang berkepentingan

Berkaitan dengan dampak atau potensi dampak terhadap kemampuan organisasi secara konsisten untuk memberikan produk yang memenuhi persyaratan pelanggan dan ketentuan peraturan perundang-undangan, organisasi harus menetapkan:

- a) pihak berkepentingan yang relevan dengan penerapan sistem manajemen halal;
- b) persyaratan dari pihak berkepentingan yang relevan dengan penerapan sistem manajemen halal.

CATATAN Butir a menjelaskan mengenai organisasi mana yang relevan terhadap penerapan sistem manajemen halal; butir b menjelaskan mengenai setelah memilih organisasi yang relevan tersebut, maka ditetapkan persyaratan yang relevan terhadap penerapan sistem manajemen halal.

Organisasi harus memantau dan mengkaji ulang informasi tentang pihak-pihak berkepentingan dan persyaratan yang relevan.

3.3 Penetapan ruang lingkup sistem manajemen halal

Organisasi harus menetapkan batas-batas dan kemampuan penerapan sistem manajemen halal untuk menentukan ruang lingkup sesuai persyaratan halal.

Dalam menentukan ruang lingkup tersebut, organisasi harus mempertimbangkan:

- a) Isu eksternal dan internal yang dimaksud dalam 3.1;
- b) persyaratan pihak berkepentingan yang relevan terkait dimaksud dalam 3.2;
- c) produk dari organisasi.

Organisasi harus menerapkan semua persyaratan dalam standar ini sesuai dengan ruang lingkup yang telah ditetapkan.

Ruang lingkup harus ada dan dipelihara sebagai informasi terdokumentasi.

3.4 Sistem manajemen halal dan prosesnya

3.4.1 Organisasi harus menetapkan, menerapkan, memelihara dan terus meningkatkan sistem manajemen halal, termasuk proses yang diperlukan dan interaksinya, sesuai dengan persyaratan standar ini.

Organisasi harus menetapkan proses yang diperlukan untuk sistem manajemen halal dan penerapannya di ruang lingkup yang telah ditetapkan oleh organisasi dan menetapkan:

- a) masukan yang dibutuhkan dan luaran yang diharapkan dari proses ini;
- b) tahapan dan interaksi antar proses ini;
- c) kriteria, metode, termasuk pengukuran dan indikator kinerja terkait diperlukan untuk memastikan operasi yang efektif, dan pengendalian antar proses;
- d) sumber daya yang dibutuhkan dan memastikan ketersediaannya;
- e) penugasan dalam bentuk tanggung jawab dan wewenang untuk masing-masing proses tersebut;
- f) risiko dan peluang sesuai dengan persyaratan 5.1, dan merencanakan serta melaksanakan tindakan yang tepat untuk mengatasinya;
- g) evaluasi proses-proses dan implementasi dari setiap perubahan yang diperlukan pada setiap proses tersebut untuk memastikan tercapainya hasil yang diinginkan;
- h) peluang untuk perbaikan masing-masing proses dan sistem manajemen halal.

3.4.2 Untuk keperluan yang lebih luas, organisasi harus:

- a) memelihara informasi terdokumentasi yang diperlukan untuk mendukung pelaksanaan proses;
- b) menjaga informasi terdokumentasi tersebut sehingga proses-proses yang sedang dilakukan sesuai dengan yang direncanakan.

4 Kepemimpinan

4.1 Kepemimpinan dan komitmen

4.1.1 Umum

Manajemen puncak harus menunjukkan kepemimpinan dan komitmen terhadap sistem manajemen halal dengan:

- a) melakukan akuntabilitas dari efektivitas sistem manajemen halal;
- b) memastikan bahwa kebijakan halal dan sasaran halal yang ditetapkan untuk sistem manajemen halal sesuai dengan arah strategis dan konteks organisasi;
- c) memastikan bahwa kebijakan halal dikomunikasikan, dipahami, dan diterapkan dalam organisasi;
- d) memastikan integrasi persyaratan sistem manajemen halal dalam proses bisnis organisasi;
- e) mendorong peningkatan kesadaran melalui pendekatan proses bisnis organisasi;
- f) memastikan bahwa sumber daya yang dibutuhkan untuk sistem manajemen halal tersedia;
- g) mengkomunikasikan pentingnya manajemen halal yang efektif dan sesuai dengan pemenuhan persyaratan sistem manajemen halal;
- h) memastikan bahwa sistem manajemen halal mencapai hasil yang telah ditetapkan;
- i) ikut terlibat, mengarahkan, dan mendorong personel untuk berkontribusi pada keefektifan sistem manajemen halal;
- j) mendorong peningkatan berkelanjutan;
- k) mendorong peran manajemen terkait lainnya untuk menunjukkan kepemimpinan yang menjadi tanggung jawabnya.

CATATAN Referensi untuk "bisnis" dalam standar ini dapat diartikan secara luas sebagai kegiatan-kegiatan utama untuk tujuan keberadaan organisasi; baik organisasi pemerintah maupun swasta baik komersial maupun nirlaba.

4.1.2 Fokus pada pelanggan

Manajemen puncak harus menunjukkan kepemimpinan dan komitmen terhadap fokus pada pelanggan dengan memastikan bahwa:

- a) peraturan perundangan, persyaratan halal dan persyaratan pelanggan yang telah ditetapkan harus dipahami dan dipenuhi secara konsisten;
- b) risiko dan peluang yang dapat memengaruhi kesesuaian produk dan kemampuan untuk meningkatkan kepuasan pelanggan, ditetapkan dan ditujukan peruntukannya;
- c) fokus pada peningkatan kepuasan pelanggan dipelihara.

4.2 Kebijakan halal

4.2.1 Penetapan kebijakan halal

Manajemen puncak harus menetapkan, mengkaji ulang dan memelihara kebijakan halal yang:

- a) sesuai dengan tujuan dan konteks organisasi;
- b) menyediakan kerangka kerja untuk menetapkan dan mengkaji ulang sasaran manajemen halal;
- c) mencakup komitmen untuk memenuhi persyaratan yang berlaku;
- d) mencakup komitmen untuk perbaikan berkesinambungan dari sistem manajemen halal.

4.2.2 Komunikasi kebijakan halal

Kebijakan halal harus:

- a) tersedia sebagai informasi yang terdokumentasi;
- b) dikomunikasikan, dipahami dan diterapkan dalam organisasi;
- c) tersedia untuk pihak terkait yang sesuai dan berkepentingan, sebagaimana mestinya.

4.3 Peran, tanggung jawab dan kewenangan organisasi

Pimpinan puncak harus memastikan bahwa tanggung jawab dan wewenang untuk peran-peran yang relevan telah ditetapkan, dikomunikasikan dan dipahami oleh keseluruhan organisasi.

Pimpinan puncak harus menetapkan tanggung jawab dan wewenang untuk:

- a) memastikan bahwa sistem manajemen halal sesuai dengan persyaratan standar ini;
- b) memastikan bahwa proses memberikan output yang diinginkan;
- c) melaporkan kinerja sistem manajemen halal, peluang untuk perbaikan dan perlunya perubahan atau inovasi, dan terutama untuk pelaporan kepada pimpinan puncak;
- d) memastikan peningkatan fokus pada pelanggan di seluruh organisasi;
- e) memastikan bahwa integritas sistem manajemen halal dipelihara ketika perubahan pada sistem manajemen halal direncanakan dan diimplementasikan.

CATATAN Manajemen puncak dapat membentuk tim manajemen halal sesuai dengan kebutuhan organisasi

5 Perencanaan sistem manajemen halal

5.1 Tindakan untuk menghadapi risiko dan peluang

5.1.1 Pada waktu merencanakan sistem manajemen halal, organisasi harus mempertimbangkan isu yang dimaksud dalam 3.1 dan persyaratan sebagaimana dimaksud dalam 3.2 dan menetapkan risiko dan peluang yang perlu dihadapi dengan tujuan:

- a) memberikan jaminan bahwa sistem manajemen halal dapat mencapai hasil yang diinginkan;
- b) meningkatkan efek yang diinginkan;
- c) mencegah, atau mengurangi, efek yang tidak diinginkan;
- d) mencapai perbaikan berkelanjutan.

5.1.2 Organisasi harus merencanakan:

- a) tindakan untuk menghadapi risiko dan peluang;
- b) cara untuk:
 - 1) mengintegrasikan dan menerapkan tindakan ke dalam proses sistem manajemen halal (lihat 3.4);
 - 2) mengevaluasi efektivitas tindakan ini.

Tindakan yang diambil untuk menghadapi risiko dan peluang harus proporsional terhadap dampak potensial pada kesesuaian produk.

CATATAN 1 Opsi menghadapi risiko dan peluang dapat meliputi: menghindari risiko, mengambil risiko untuk menangkap peluang, menghilangkan sumber risiko, mengubah kemungkinan atau konsekuensi, berbagi risiko, atau mempertahankan risiko dengan keputusan yang terinformasikan

CATATAN 2 Peluang dapat mengarah pada adopsi cara-cara baru, peluncuran produk baru, pembukaan pasar baru, membentuk pelanggan baru, membangun kemitraan, penggunaan teknologi baru, dan setiap peluang yang diinginkan serta layak untuk memenuhi kebutuhan organisasi atau pelanggan

5.2 Sasaran manajemen halal dan rencana pencapaiannya

5.2.1 Organisasi harus menetapkan sasaran manajemen halal pada fungsi, tingkat dan proses yang relevan.

Sasaran manajemen halal harus:

- a) konsisten dengan kebijakan halal;
- b) mampu diukur;
- c) memperhitungkan persyaratan yang berlaku;
- d) relevan terhadap kesesuaian produk dan peningkatan kepuasan pelanggan;
- e) dipantau;
- f) dikomunikasikan;
- g) diperbarui kesesuaiannya.

Organisasi harus menyimpan informasi sasaran manajemen halal yang didokumentasikan.

5.2.2 Pada waktu merencanakan cara untuk mencapai sasaran manajemen halal, organisasi harus menetapkan:

- a) apa yang akan dilakukan;
- b) sumber daya yang diperlukan;
- c) siapa yang bertanggung jawab;
- d) kapan diselesaikan;
- e) cara mengevaluasi hasil.

5.3 Rencana perubahan

Pada saat organisasi menetapkan perlu adanya perubahan pada sistem manajemen halal (lihat 3.4), maka perubahan harus dilakukan secara terencana dan sistematis.

Organisasi harus mempertimbangkan:

- a) tujuan perubahan dan konsekuensi potensial yang timbul;
- b) integritas sistem manajemen halal;
- c) ketersediaan sumber daya;
- d) alokasi atau realokasi tanggung jawab dan wewenang.

6 Dukungan

6.1 Sumber daya

6.1.1 Umum

Organisasi harus menetapkan dan menyediakan sumber daya yang diperlukan untuk penyusunan, pelaksanaan, pemeliharaan dan perbaikan berkesinambungan dari sistem manajemen halal.

Organisasi harus mempertimbangkan:

- a) kemampuan dan keterbatasan dari sumber daya internal yang ada;
- b) sumber daya yang perlu diperoleh dari penyedia eksternal.

6.1.2 Sumber daya manusia

Untuk memastikan bahwa organisasi secara konsisten dapat memenuhi persyaratan pelanggan dan peraturan yang berlaku, organisasi harus menyediakan personel yang diperlukan agar sistem manajemen halal beroperasi dengan efektif, termasuk proses yang diperlukan.

Khusus untuk penyelia halal harus beragama Islam dan memiliki wawasan luas dan memahami syariat tentang kehalalan.

6.1.3 Infrastruktur

Organisasi harus menetapkan, menyediakan dan memelihara infrastruktur untuk proses operasional dalam mencapai kesesuaian produk, sesuai dengan persyaratan halal, dan persyaratan peraturan perundang-undangan;

CATATAN Infrastruktur dapat mencakup antara lain:

- a) bangunan dan fasilitasnya;
- b) peralatan termasuk perangkat keras dan perangkat lunak;
- c) transportasi;
- d) teknologi informasi dan komunikasi.

6.1.4 Lingkungan kerja

Organisasi harus menetapkan, menyediakan dan memelihara lingkungan kerja yang diperlukan untuk proses operasional dalam mencapai kesesuaian produk halal.

6.1.5 Pemantauan dan pengukuran sumber daya

6.1.5.1 Umum

Organisasi harus menetapkan dan menyediakan sumber daya yang diperlukan untuk memastikan hasil yang sah dan dapat dipercaya ketika pemantauan dan pengukuran digunakan untuk verifikasi pemenuhan persyaratan produk

Organisasi harus memastikan bahwa sumber daya yang disediakan:

- a) sesuai dengan jenis kegiatan pemantauan dan pengukuran tertentu yang dilakukan;
- b) dipelihara agar terus bekerja dengan baik sesuai dengan tujuan.

Organisasi harus menyimpan informasi terdokumentasi yang sesuai sebagai bukti kelayakan operasi sumber daya untuk tujuan pemantauan dan pengukuran.

6.1.5.2 Ketertelusuran pengukuran

Pada saat ketertelusuran dari pengukuran merupakan persyaratan perundangan, persyaratan pelanggan, persyaratan halal atau pihak yang berkepentingan; atau dianggap oleh organisasi sebagai bagian penting untuk menambah tingkat kepercayaan atas kesahihan hasil pengukuran; maka alat pengukuran tersebut harus:

- a) Diverifikasi atau dikalibrasi atau keduanya, pada periode waktu tertentu atau sebelum digunakan terhadap standar pengukuran yang tertelusur ke standar pengukuran internasional atau nasional. Ketika tidak ada standar yang dimaksud, dasar yang dipakai untuk kalibrasi atau verifikasi harus disimpan sebagai informasi terdokumentasi;
- b) Diidentifikasi untuk menentukan status kalibrasinya;
- c) Dijaga dari adanya perubahan, kerusakan atau penurunan fungsi yang akan membatalkan status kalibrasi dan hasil pengukuran berikutnya.

Organisasi harus memutuskan apakah keabsahan/kesahihan hasil pengukuran sebelumnya dipengaruhi secara negatif ketika instrumen ditemukan rusak selama proses verifikasi atau kalibrasi terjadwal, atau pada saat penggunaan, dan mengambil tindakan korektif yang tepat diperlukan.

6.1.6 Pengetahuan organisasi

Organisasi harus menetapkan pengetahuan yang diperlukan untuk melakukan proses operasional dan untuk mencapai kesesuaian produk.

Pengetahuan ini harus dipelihara, dan tersedia sejauh yang diperlukan.

Ketika menghadapi perubahan kebutuhan dan perkembangan, organisasi harus mempertimbangkan pengetahuan yang sudah ditetapkan dan menentukan cara untuk memperoleh atau mengakses pengetahuan tambahan yang diperlukan.

CATATAN 1 Pengetahuan organisasi dapat mencakup informasi seperti kekayaan intelektual dan hasil pembelajaran.

CATATAN 2 Untuk memperoleh pengetahuan yang diperlukan, organisasi dapat mempertimbangkan:

- a) sumber internal (misalnya pembelajaran dari kegagalan dan keberhasilan proyek, mengambil pengetahuan yang tidak terdokumentasi dan pengalaman pada bidang tertentu dari ahli yang ada di dalam organisasi);
- b) sumber eksternal (misalnya standar, akademisi, konferensi, fatwa MUI, berbagai pengetahuan yang dikumpulkan dari pelanggan atau penyedia).

6.2 Kompetensi

Organisasi harus:

- a) menetapkan kompetensi personel yang diperlukan untuk melakukan pekerjaan yang memengaruhi kinerja sistem manajemen halal;
- b) memastikan bahwa personel yang bersangkutan memiliki kompetensi berdasarkan kesesuaian pendidikan, pelatihan, atau pengalaman;
- c) jika memungkinkan, maka dilakukan tindakan untuk mendapatkan kompetensi yang diperlukan, dan mengevaluasi efektivitas tindakan yang dilakukan tersebut;
- d) memastikan personel sebagai Penyelia Halal harus beragama Islam dan memahami syariat tentang kehalalan;
- e) menyimpan informasi terdokumentasi yang sesuai sebagai bukti kompetensi.

CATATAN 1 Tindakan yang memungkinkan dapat meliputi, misalnya pelatihan, pendampingan, atau penugasan kembali personel yang saat ini bekerja untuk mengevaluasi kompetensinya; atau mempekerjakan personel yang kompeten

CATATAN 2 Organisasi harus mengikuti pelatihan kompetensi yang dilakukan di lembaga yang diakui oleh otoritas kompeten

6.3 Kepedulian

Personel yang melakukan pekerjaan di dalam organisasi harus memiliki pemahaman mengenai:

- a) kebijakan halal;
- b) sasaran manajemen halal;

- c) kontribusinya terhadap efektivitas sistem manajemen halal, termasuk manfaat dari peningkatan kinerja;
- d) implikasi ketidaksesuaian dengan persyaratan sistem manajemen halal.

6.4 Komunikasi

Organisasi harus menetapkan komunikasi internal dan eksternal yang sesuai dengan sistem manajemen halal mencakup:

- a) pesan yang akan disampaikan;
- b) waktu untuk berkomunikasi;
- c) dengan siapa berkomunikasi;
- d) cara berkomunikasi;
- e) siapa yang berkomunikasi.

6.5 Informasi terdokumentasi

6.5.1 Umum

Sistem manajemen halal pada organisasi harus mencakup

- a) informasi terdokumentasi yang dipersyaratkan oleh standar ini;
- b) informasi terdokumentasi ditetapkan oleh organisasi sesuai kebutuhannya untuk efektivitas sistem manajemen halal.

CATATAN Cakupan informasi terdokumentasi untuk sistem manajemen halal dapat berbeda dari satu organisasi ke yang lain karena:

- skala organisasi dan jenis kegiatan, proses, produk;
- kompleksitas proses dan interaksinya;
- kompetensi personel.

6.5.2 Pembuatan dan pemutakhiran

Ketika membuat dan memutakhirkan informasi terdokumentasi, organisasi harus memastikan kesesuaian:

- a) identifikasi dan deskripsi (misalnya judul, tanggal, penulis, atau nomor referensi);
- b) format (misalnya bahasa, versi perangkat lunak, grafis) dan media (misalnya kertas, elektronik);
- c) kaji ulang dan persetujuan untuk kesesuaian dan kecukupan.

6.5.3 Pengendalian informasi terdokumentasi

6.5.3.1 Informasi terdokumentasi yang dipersyaratkan oleh sistem manajemen halal dan standar ini harus dikendalikan untuk memastikan:

- a) ketersediaan dan kesesuaiannya untuk digunakan, di mana dan kapan diperlukan;
- b) cukup terlindung (misalnya terlindungi dari hilangnya kerahasiaan, penggunaan yang tidak benar, atau kehilangan integritas).

6.5.3.2 Untuk mengendalikan informasi terdokumentasi, organisasi harus melakukan kegiatan berikut, sebagaimana berlaku:

- a) distribusi, akses, pengambilan dan penggunaan;
- b) penyimpanan dan pemeliharaan, termasuk pemeliharaan keterbacaan;
- c) pengendalian perubahan (misalnya pengendalian edisi dokumen);
- d) retensi dan disposisi.

Informasi terdokumentasi yang berasal dari eksternal untuk perencanaan dan operasional sistem manajemen halal ditetapkan oleh organisasi dan harus diidentifikasi kesesuaiannya serta dikendalikan.

Informasi terdokumentasi dipelihara sebagai bukti pemenuhan kesesuaian harus dilindungi dari perubahan yang tidak diinginkan.

CATATAN Akses terhadap informasi terdokumentasi dapat diartikan sebagai izin untuk melihat informasi terdokumentasi, atau kewenangan untuk melihat dan mengubah informasi terdokumentasi.

7 Operasional

7.1 Rencana operasional dan pengendalian

Organisasi harus merencanakan, melaksanakan dan mengendalikan proses, seperti diuraikan dalam pasal 3.4, yang diperlukan untuk memenuhi persyaratan dalam penyediaan produk halal dan untuk melaksanakan tindakan sesuai pasal 5.1, dengan:

- a) menetapkan persyaratan bahan, produk (termasuk antara lain profil sensor, bentuk dan penamaan produk) dan fasilitas sesuai dengan persyaratan halal dan peraturan perundang-undangan;
- b) menetapkan kriteria untuk:
 - 1) proses sesuai dengan persyaratan halal, dan peraturan perundang-undangan;
 - 2) penerimaan produk sesuai dengan persyaratan halal, dan peraturan perundang-undangan;
- c) menetapkan sumber daya yang dibutuhkan untuk pemenuhan kesesuaian terhadap persyaratan produk sesuai dengan persyaratan halal, dan peraturan perundang-undangan;
- d) menerapkan pengendalian proses yang sesuai dengan kriteria mengacu pada persyaratan halal, dan peraturan perundang-undangan;
- e) menyimpan informasi terdokumentasi sejauh yang diperlukan untuk:
 - 1) meyakinkan bahwa proses yang telah dilakukan seperti yang direncanakan;
 - 2) menunjukkan kesesuaian produk terhadap persyaratan halal, dan peraturan perundang-undangan.

Keluaran dari perencanaan ini harus sesuai dengan operasional organisasi.

Organisasi harus mengontrol perubahan yang direncanakan dan mengkaji ulang konsekuensi dari perubahan yang tidak diinginkan, mengambil tindakan untuk mengurangi efek samping, sejauh yang diperlukan.

Organisasi harus memastikan bahwa proses yang diserahkan kepada pihak lain, dikontrol sesuai dengan pasal 7.4.

7.2 Penetapan persyaratan produk

7.2.1 Komunikasi pelanggan

Organisasi harus menetapkan proses untuk komunikasi pelanggan yang sehubungan dengan:

- a) informasi yang berkaitan dengan produk;
- b) pertanyaan, penanganan kontrak atau pesanan, termasuk perubahannya;
- c) memperoleh pendapat dan persepsi pelanggan, termasuk keluhan pelanggan;

- d) penanganan atau *treatment* milik pelanggan, jika berlaku;
- e) persyaratan khusus untuk tindakan yang diperlukan, jika relevan.

7.2.2 Penetapan persyaratan yang berkaitan dengan produk

Organisasi harus menetapkan, menerapkan dan memelihara proses untuk menentukan persyaratan produk sesuai dengan persyaratan halal, yang akan diberikan kepada pelanggan.

Organisasi harus memastikan bahwa:

- a) persyaratan produk yang telah ditetapkan termasuk:
 - 1) semua persyaratan halal dan peraturan perundang-undangan;
 - 2) persyaratan lain yang dianggap penting oleh organisasi;
- b) memiliki kemampuan untuk memenuhi persyaratan halal dan peraturan perundang-undangan serta memperkuat klaim halal terhadap produk yang diberikan.

7.2.3 Kaji ulang persyaratan yang berkaitan dengan produk

7.2.3.1 Organisasi harus memastikan kemampuannya untuk memenuhi persyaratan produk yang diminta oleh pelanggan. Organisasi harus melakukan kaji ulang sebelum berkomitmen untuk memberikan produk, termasuk di dalamnya:

- a) Persyaratan spesifik yang diinginkan oleh pelanggan, termasuk persyaratan pada saat pengiriman dan aktifitas setelah pengiriman;
- b) Persyaratan yang tidak disebutkan oleh pelanggan tetapi diperlukan untuk penggunaan yang khusus atau diinginkan, jika diketahui;
- c) Persyaratan khusus dari organisasi;
- d) Persyaratan halal dan peraturan perundangan menyangkut produk tersebut;
- e) Persyaratan kontrak atau permintaan yang berbeda dari sebelumnya.

Organisasi harus memastikan bahwa persyaratan kontrak atau permintaan yang berbeda dari sebelumnya telah terpenuhi.

Persyaratan pelanggan harus dikonfirmasi oleh organisasi sebelum diterima, jika pelanggan tidak memberikan persyaratannya secara tertulis.

Informasi terdokumentasi yang menggambarkan hasil kaji ulang harus disimpan, termasuk persyaratan halal yang baru atau perubahannya.

7.2.3.2 Organisasi harus memelihara informasi terdokumentasi, jika diperlukan:

- a) pada hasil kaji ulang;
- b) pada semua persyaratan baru dari produk.

7.2.4 Perubahan persyaratan produk

Organisasi harus memastikan bahwa informasi terdokumentasi yang relevan sudah diubah, dan personel terkait memahami tentang perubahan persyaratan tersebut ketika persyaratan produk telah berubah.

7.3 Desain dan pengembangan produk halal

7.3.1 Umum

Jika persyaratan rinci tentang produk organisasi belum ditetapkan atau tidak didefinisikan oleh pelanggan atau pihak lain yang berkepentingan, maka organisasi harus menetapkan, menerapkan dan memelihara desain dan pengembangan proses sesuai dengan persyaratan halal produk, dan persyaratan peraturan perundang-undangan.

7.3.2 Desain dan rencana pengembangan

Dalam menetapkan tahapan dan pengendalian untuk desain serta pengembangannya, organisasi harus mempertimbangkan:

- a) peraturan perundang-undangan dan persyaratan halal lainnya;
- b) sifat, jangka waktu dan kompleksitas kegiatan desain dan pengembangan;
- c) persyaratan yang menentukan tahapan proses tertentu, termasuk kaji ulang desain yang digunakan dan pengembangannya;
- d) verifikasi dan validasi desain dan pengembangan yang dipersyaratkan;
- e) tanggung jawab dan kewenangan pihak yang terlibat dalam proses desain dan pengembangan;
- f) kebutuhan untuk pengendalian media penghubung antar individu dan para pihak yang terlibat dalam proses desain dan pengembangan;
- g) kebutuhan untuk melibatkan pelanggan dan kelompok pengguna dalam proses desain dan pengembangan;
- h) informasi terdokumentasi yang diperlukan untuk mengkonfirmasi bahwa persyaratan halal untuk desain dan pengembangan telah dipenuhi.

7.3.3 Masukan desain dan pengembangan

Organisasi harus menetapkan persyaratan utama untuk jenis tertentu dari produk yang didesain dan dikembangkan,

Organisasi harus mempertimbangkan:

- a) pemenuhan peraturan perundang-undangan dan persyaratan halal;
- b) persyaratan fungsional dan kinerja;
- c) informasi yang berasal dari aktifitas pengembangan desain dari produk sebelumnya yang serupa;
- d) standar atau *codes of practice* bahwa organisasi telah berkomitmen untuk melaksanakan;
- e) potensi konsekuensi kegagalan karena sifat produk.

Masukan harus memadai untuk keperluan desain dan pengembangan, lengkap, dan jelas. Benturan antara masukan desain dan pengembangan harus diselesaikan.

CATATAN Kegagalan dapat diartikan sebagai kegagalan produk dan/atau ketidakhalalan produk

7.3.4 Kontrol desain dan pengembangan

Organisasi harus menerapkan kontrol pada proses desain dan pengembangan untuk memastikan bahwa:

- a) hasil yang akan dicapai dari kegiatan desain dan pengembangan didefinisikan dengan jelas;
- b) kaji ulang desain dan pengembangan dilaksanakan seperti yang direncanakan;
- c) verifikasi dilakukan untuk memastikan bahwa keluaran desain dan pengembangan telah memenuhi persyaratan dari masukan desain dan pengembangan;

- d) validasi dilakukan untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan mampu memenuhi spesifikasi produk, peraturan perundangan dan persyaratan halal;
- e) semua tindakan yang diperlukan untuk mengatasi permasalahan yang ditentukan selama aktifitas kaji ulang, verifikasi dan validasi;
- f) informasi terdokumentasi dari segala aktifitas tersebut dipelihara.

CATATAN Kaji ulang, verifikasi, dan validasi pada desain dan pengembangan memiliki tujuan yang berbeda-beda. Ketiga hal tersebut dapat dilakukan terpisah atau dikombinasikan sesuai dengan sifat produk dari organisasi.

7.3.5 Keluaran desain dan pengembangan

Organisasi harus memastikan bahwa keluaran desain dan pengembangan:

- a) memenuhi peraturan perundang-undangan dan persyaratan halal;
- b) memenuhi persyaratan masukan desain dan pengembangan;
- c) memadai untuk proses selanjutnya dalam penyediaan produk;
- d) meliputi atau merujuk persyaratan pemantauan dan pengukuran, dan kriteria penerimaan, sebagaimana berlaku;
- e) memastikan produk yang akan diproduksi atau diberikan, cocok untuk tujuan yang dimaksudkan dan penggunaan yang aman dan tepat.

Organisasi harus menyimpan informasi terdokumentasi hasil dari proses desain dan pengembangan.

7.3.6 Perubahan desain dan pengembangan

Organisasi harus melakukan kaji ulang, mengendalikan dan mengidentifikasi perubahan ketika menyusun masukan dan keluaran selama proses desain dan pengembangan produk atau desain dan pengembangan produk berikutnya, sejauh tidak ada dampak buruk terhadap kesesuaian dengan peraturan perundang-undangan dan persyaratan halal.

Informasi terdokumentasi dalam perubahan desain dan pengembangan harus disimpan.

7.4 Kontrol produk yang disediakan secara eksternal

7.4.1 Umum

Organisasi harus memastikan bahwa proses dan produk yang disediakan secara eksternal sesuai dengan persyaratan halal dan peraturan perundang-undangan.

Organisasi harus menetapkan persyaratan tersebut di atas untuk mengendalikan produk yang disediakan secara eksternal, ketika:

- a) produk yang disediakan oleh penyedia eksternal menjadi produk milik organisasi;
- b) produk yang disediakan secara langsung oleh penyedia eksternal kepada pelanggan atas nama organisasi;
- c) proses atau bagian dari suatu proses yang dilakukan oleh penyedia eksternal sebagai hasil dari keputusan organisasi yang diserahkan pada pihak lain.

Organisasi harus menetapkan dan menerapkan kriteria untuk evaluasi, seleksi, pemantauan kinerja dan evaluasi ulang dari penyedia eksternal berdasarkan kemampuannya untuk menyediakan proses atau produk sesuai dengan persyaratan halal, dan persyaratan peraturan perundang-undangan.

Organisasi harus menyimpan informasi terdokumentasi dari hasil evaluasi, pemantauan kinerja dan evaluasi ulang dari penyedia eksternal.

7.4.2 Tipe dan batas kontrol penyediaan eksternal

Dalam menentukan jenis dan cakupan kontrol yang akan diterapkan terhadap penyediaan eksternal dari proses dan produk, organisasi harus mempertimbangkan:

- a) dampak potensial dari proses dan produk yang disediakan oleh pihak eksternal terhadap kemampuan organisasi untuk secara konsisten memenuhi persyaratan pelanggan, persyaratan halal, dan persyaratan peraturan perundang-undangan;
- b) efektivitas kontrol yang dirasakan oleh pihak eksternal.

Organisasi harus menetapkan dan menerapkan verifikasi atau kegiatan lain yang diperlukan untuk memastikan bahwa proses dan produk yang disediakan pihak eksternal tidak mempengaruhi kemampuan organisasi untuk secara konsisten memberikan produk halal kepada pelanggan.

Proses atau fungsi organisasi yang diserahkan kepada penyedia eksternal tetap dalam lingkup sistem manajemen halal organisasi; dengan demikian organisasi harus mempertimbangkan a) dan b) di atas serta menentukan kontrol yang dimaksud untuk diterapkan baik ke penyedia eksternal maupun terhadap pihak penghasil luaran lainnya.

7.4.3 Informasi untuk penyedia eksternal

Organisasi harus mengkomunikasikan kepada penyedia eksternal persyaratan yang berlaku sebagai berikut:

- a) produk yang akan diberikan atau proses yang akan dilakukan atas nama organisasi;
- b) persetujuan atau pelepasan produk, metode, proses atau peralatan;
- c) kompetensi personel, termasuk kualifikasi yang diperlukan;
- d) interaksi penyedia eksternal dengan sistem manajemen halal organisasi;
- e) kontrol dan pemantauan kinerja penyedia eksternal yang diterapkan oleh organisasi;
- f) kegiatan verifikasi yang akan dilakukan oleh organisasi atau pelanggan di lokasi penyedia eksternal.

Organisasi harus memastikan kecukupan persyaratan yang ditentukan sebelum dikomunikasikan ke penyedia eksternal.

7.5 Penyediaan produk

7.5.1 Kontrol penyediaan produk

Organisasi harus menerapkan kondisi yang terkontrol untuk penyediaan produk, termasuk kegiatan pengiriman dan pasca pengiriman.

Kondisi terkontrol harus mencakup, sebagaimana berlaku:

- a) ketersediaan informasi terdokumentasi yang menentukan karakteristik produk halal;
- b) ketersediaan prosedur dan catatan terdokumentasi yang menentukan kegiatan yang akan dilakukan serta hasil yang akan dicapai, termasuk aktivitas kritis yang menentukan kehalalan produk;

CATATAN Prosedur harus menjamin produk halal berasal dari bagian produk yang memenuhi persyaratan halal, ketentuan fatwa MUI, dan persyaratan peraturan perundang-undangan serta dibuat di fasilitas produksi yang memenuhi persyaratan tersebut.

- c) kegiatan pemantauan dan pengukuran pada tahap yang sesuai untuk memverifikasi bahwa kriteria untuk kontrol dan keluaran proses, serta kriteria penerimaan produk telah dipenuhi.
- d) penggunaan dan kontrol infrastruktur serta lingkungan proses yang sesuai;
- e) ketersediaan dan penggunaan sumber daya untuk melakukan pemantauan dan pengukuran yang sesuai;
- f) kompetensi terkait produk halal dan, apabila dibutuhkan, persyaratan kualifikasi personel;
- g) validasi, dan validasi ulang secara periodik, terhadap kemampuan organisasi untuk mencapai hasil yang direncanakan dari setiap proses penyediaan produk halal, apabila keluaran yang dihasilkan tidak dapat diverifikasi melalui pemantauan atau pengukuran;
- h) pelaksanaan kegiatan rilis, pengiriman dan pasca-pengiriman produk halal.

7.5.2 Identifikasi dan ketertelusuran

Organisasi harus:

1. mempunyai prosedur tertulis untuk menjamin ketertelusuran produk halal.
2. menggunakan cara-cara yang sesuai untuk mengidentifikasi keluaran proses untuk memastikan kesesuaian produk terhadap persyaratan halal, dan persyaratan peraturan perundang-undangan.
3. mengidentifikasi status keluaran proses sehubungan dengan persyaratan pemantauan dan pengukuran keseluruhan proses penyediaan produk.
4. mengendalikan identifikasi unik dari keluaran proses, dan menyimpan informasi terdokumentasi yang diperlukan untuk memelihara ketertelusuran.

CATATAN Keluaran proses adalah hasil dari setiap kegiatan yang siap untuk dikirim ke pelanggan organisasi atau pelanggan internal (penerima input untuk proses selanjutnya); dapat berupa bahan, jasa, produk setengah jadi, komponen, dan lainnya.

7.5.3 Milik pelanggan atau penyedia eksternal

Organisasi harus berhati-hati dengan properti milik pelanggan atau penyedia eksternal apabila hal tersebut berada di bawah kendali organisasi atau digunakan oleh organisasi. Organisasi harus mengidentifikasi, memverifikasi, melindungi dan menjaga milik pelanggan atau penyedia eksternal yang disediakan untuk digunakan atau penggabungan ke dalam produk, memenuhi persyaratan halal, dan persyaratan peraturan perundang-undangan.

Ketika milik pelanggan atau penyedia eksternal salah digunakan, hilang, rusak atau ditemukan tidak sesuai digunakan, organisasi harus melaporkan hal ini kepada pelanggan atau penyedia eksternal.

CATATAN Milik pelanggan dapat mencakup material, komponen, peralatan dan perlengkapan, bangunan pelanggan, kekayaan intelektual dan data pribadi.

7.5.4 Preservasi

Organisasi harus memastikan preservasi keluaran proses selama penyediaan produk untuk mempertahankan kesesuaian dengan persyaratan halal, dan persyaratan peraturan perundang-undangan.

CATATAN Preservasi dapat mencakup identifikasi, penanganan, pengemasan, penyimpanan, transmisi atau transportasi, dan perlindungan.

7.5.5 Kegiatan pasca-pengiriman

Organisasi harus memenuhi persyaratan halal, dan persyaratan peraturan perundang-undangan untuk kegiatan pasca-pengiriman terkait dengan produk halal.

Dalam menentukan sejauh mana kegiatan pasca-pengiriman yang diperlukan, organisasi harus mempertimbangkan:

- a) risiko yang terkait dengan produk halal;
- b) sifat, penggunaan dan masa pakai produk halal;
- c) masukan dari pelanggan;

CATATAN Kegiatan pasca-pengiriman dapat mencakup tindakan sesuai ketentuan garansi, kewajiban kontrak seperti jasa pemeliharaan, dan layanan tambahan seperti daur ulang atau pembuangan akhir.

7.5.6 Kontrol terhadap perubahan

Organisasi harus meninjau dan mengontrol perubahan penting yang tidak direncanakan untuk penyediaan produk sejauh yang diperlukan agar memastikan kesesuaian terhadap persyaratan halal, dan persyaratan peraturan perundang-undangan tetap berkelanjutan.

Organisasi harus menyimpan informasi terdokumentasi yang menggambarkan perubahan hasil kaji ulang, personel yang memiliki kewenangan dan setiap tindakan yang diperlukan.

7.6 Rilis produk halal

Organisasi harus menerapkan pengaturan yang direncanakan pada tahap yang sesuai untuk memastikan bahwa persyaratan produk telah dipenuhi.

Rilis produk kepada pelanggan tidak boleh dilanjutkan sampai pengaturan yang direncanakan untuk verifikasi kesesuaian telah diselesaikan secara memuaskan, kecuali dinyatakan disetujui oleh otoritas yang relevan dan jika diperlukan disetujui oleh pelanggan.

Organisasi harus memelihara informasi terdokumentasi pada rilis produk. Informasi terdokumentasi harus mencakup:

- a) bukti kesesuaian dari kriteria yang telah disepakati;
- b) ketertelusuran pada orang yang berwenang merilis produk.

7.7 Kontrol ketidaksesuaian keluaran proses dan produk halal

7.7.1 Organisasi harus memastikan keluaran proses yang tidak sesuai dengan persyaratan teridentifikasi dan dikendalikan untuk mencegah penggunaan atau pengiriman yang tidak diinginkan.

Apabila organisasi telah merilis produk kepada pelanggan yang tidak memenuhi persyaratan halal dan peraturan perundang-undangan maka organisasi harus menarik dan memusnahkan produk tersebut.

Organisasi harus mengambil tindakan korektif yang tepat berdasarkan sifat ketidaksesuaian dan dampaknya terhadap kesesuaian produk halal.

Organisasi harus mengelola keluaran proses dan produk yang tidak sesuai dengan cara berikut:

- a) segregasi, penahanan, pengembalian atau penangguhan penyediaan produk;
- b) menginformasikan pelanggan;
- c) penarikan dan pemusnahan produk.

Organisasi harus menyimpan informasi terdokumentasi dari tindakan yang diambil pada ketidaksesuaian keluaran proses dan produk.

7.7.2 Organisasi harus memelihara informasi terdokumentasi yang:

- a) menguraikan ketidaksesuaian;
- b) menjelaskan tindakan yang telah diambil;
- c) mengidentifikasi pihak yang berwenang untuk mengambil tindakan terkait ketidaksesuaian.

8 Evaluasi kinerja

8.1 Pemantauan, pengukuran, analisis, dan evaluasi

8.1.1 Umum

Organisasi harus menetapkan:

- a) apa yang perlu dipantau dan diukur;
- b) metode untuk pemantauan, pengukuran, analisis dan evaluasi, sebagaimana berlaku, untuk memastikan hasil yang sah;
- c) kapan pemantauan dan pengukuran harus dilakukan ;
- d) kapan hasil pemantauan dan pengukuran harus dianalisis dan dievaluasi.

Organisasi harus memastikan bahwa kegiatan pemantauan dan pengukuran dilaksanakan sesuai dengan persyaratan yang ditentukan dan harus menyimpan informasi terdokumentasi tepat sebagai bukti hasil.

Organisasi harus mengevaluasi kinerja kualitas dan efektivitas sistem manajemen halal.

8.1.2 Kepuasan pelanggan

Organisasi harus memantau persepsi pelanggan, untuk mengetahui sejauh mana persyaratan telah dipenuhi.

Organisasi harus memperoleh informasi yang berkaitan dengan masukan pelanggan dan pendapat mengenai organisasi dan produknya.

Metode untuk memperoleh dan menggunakan informasi ini harus ditetapkan.

CATATAN Informasi yang berkaitan dengan masukan pelanggan dapat mencakup kepuasan pelanggan atau survei pendapat, data pelanggan pada produk yang dikirim atau kualitas layanan, analisis pangsa pasar, pujian, klaim garansi dan laporan agen.

8.1.3 Analisis dan evaluasi

Organisasi harus menganalisis dan mengevaluasi data dan informasi sesuai yang didapatkan dari pemantauan, pengukuran dan sumber-sumber lain.

Output dari analisis dan evaluasi harus digunakan untuk:

- a) menunjukkan kesesuaian produk halal terhadap persyaratan halal, dan persyaratan peraturan perundang-undangan;
- b) menilai dan meningkatkan kepuasan pelanggan;
- c) memastikan kesesuaian dan efektivitas sistem manajemen halal;
- d) menunjukkan bahwa perencanaan telah berhasil dilaksanakan;
- e) menilai kinerja proses;
- f) menilai kinerja penyedia eksternal;
- g) menentukan kebutuhan atau kesempatan untuk perbaikan dalam sistem manajemen halal.

Hasil analisis dan evaluasi juga harus digunakan untuk memberikan masukan kaji ulang manajemen.

8.2 Audit internal

8.2.1 Organisasi harus melakukan audit internal pada selang waktu terencana untuk memberikan informasi apakah sistem manajemen halal;

- a) sesuai dengan:
 - 1) persyaratan organisasi sendiri untuk sistem manajemen halal;
 - 2) persyaratan standar ini;
- b) secara efektif diimplementasikan dan dipelihara.

8.2.2 Organisasi harus:

- a) merencanakan, menetapkan, menerapkan dan memelihara program audit termasuk frekuensi setidaknya minimal satu tahun sekali atau lebih sering jika diperlukan, metode, tanggung jawab, persyaratan perencanaan dan pelaporan, yang akan mempertimbangkan sasaran halal, pentingnya proses yang bersangkutan, umpan balik pelanggan, perubahan berdampak pada organisasi, dan hasil audit sebelumnya;
- b) menentukan kriteria audit dan lingkup untuk setiap audit;
- c) memilih auditor dan melaksanakan audit untuk memastikan objektivitas dan ketidakberpihakan proses audit;
- d) memastikan bahwa hasil audit tersebut dilaporkan kepada manajemen yang relevan;
- e) mengambil koreksi yang diperlukan dan tindakan korektif tanpa ditunda;
- f) menyimpan informasi terdokumentasi sebagai bukti pelaksanaan program audit dan hasil audit.

CATATAN Lihat SNI ISO 19011 untuk panduan.

8.3 Kaji ulang manajemen

8.3.1 Umum

Manajemen puncak harus melakukan kaji ulang sistem manajemen halal organisasi, pada selang waktu terencana sekurang-kurangnya satu kali dalam satu tahun atau lebih sering jika diperlukan, untuk memastikan kesesuaian, kecukupan, dan efektivitasnya.

8.3.2 Masukan kaji ulang manajemen

Kaji ulang manajemen harus direncanakan dan dilaksanakan dengan mempertimbangkan:

- a) status tindakan dari kaji ulang manajemen sebelumnya;
- b) perubahan masalah eksternal dan internal yang relevan dengan sistem manajemen halal termasuk arah strategis;
- c) informasi tentang kinerja manajemen halal, termasuk tren dan indikator untuk:

- 1) evaluasi aktivitas kritis;
- 2) ketidaksesuaian dan tindakan korektif;
- 3) pemantauan dan pengukuran hasil;
- 4) hasil audit;
- 5) kepuasan pelanggan;
- 6) isu-isu tentang penyedia eksternal dan pihak lain yang terkait;
- 7) kecukupan sumber daya yang diperlukan untuk memelihara sistem manajemen halal yang efektif;
- 8) kinerja proses dan kesesuaian produk halal;
- d) efektivitas tindakan yang diambil untuk menghadapi risiko dan peluang (lihat pasal 5.1);
- e) peluang potensial baru untuk perbaikan berkelanjutan.
- f) tindak lanjut penyelesaian hasil evaluasi kaji ulang manajemen harus menetapkan batas waktu

8.3.3 Keluaran kaji ulang manajemen

Keluaran dari kaji ulang harus mencakup keputusan dan tindakan yang terkait pada:

- a) peluang perbaikan;
- b) semua perubahan yang diperlukan pada sistem manajemen halal;
- c) kebutuhan sumber daya.

Organisasi harus menyimpan informasi terdokumentasi sebagai bukti pelaksanaan kaji ulang manajemen.

9 Peningkatan

9.1 Umum

Organisasi harus menentukan dan memilih peluang untuk perbaikan dan melaksanakan tindakan yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan pelanggan dan meningkatkan kepuasan pelanggan.

Hal ini harus mencakup, yang sesuai:

- a) meningkatkan proses untuk mencegah ketidaksesuaian;
- b) meningkatkan produk untuk memenuhi persyaratan halal, dan peraturan perundang-undangan;
- c) meningkatkan hasil sistem manajemen halal.

CATATAN Peningkatan dapat dilakukan secara reaktif (misalnya tindakan korektif), secara bertahap (misalnya perbaikan berkelanjutan), dengan langkah perubahan (misalnya terobosan), kreatif (misalnya inovasi) atau dengan re-organisasi (misalnya transformasi).

9.2 Ketidaksesuaian dan tindakan koreksi

9.2.1 Ketika ketidaksesuaian terjadi, termasuk yang timbul dari keluhan, organisasi harus:

- a) bereaksi terhadap ketidaksesuaian, dan sebagaimana berlaku:
 - 1) mengambil tindakan untuk mengontrol dan memperbaikinya;
 - 2) mengelola konsekuensi;
- b) mengevaluasi kebutuhan tindakan untuk menghilangkan penyebab dari ketidaksesuaian, agar hal itu tidak terulang atau terjadi di tempat lain, dengan:
 - 1) melakukan kaji ulang ketidaksesuaian;
 - 2) menentukan penyebab ketidaksesuaian;
 - 3) menentukan apakah ketidaksesuaian serupa pernah ada, atau berpotensi terjadi;
- c) melaksanakan tindakan yang diperlukan;

- d) meninjau efektivitas tindakan korektif yang diambil;
- e) membuat perubahan pada sistem manajemen halal, jika perlu.

Tindakan perbaikan harus sesuai dengan efek dari ketidaksesuaian yang terjadi.

CATATAN 1 Dalam beberapa kasus, hal itu tidak mungkin menghilangkan penyebab ketidaksesuaian

CATATAN 2 Tindakan korektif dapat mengurangi kemungkinan terulangnya kembali pada tingkat yang dapat diterima

9.2.2 Organisasi harus menyimpan informasi terdokumentasi sebagai bukti:

- a) sifat ketidaksesuaian dan tindakan yang telah dilakukan;
- b) hasil dari setiap tindakan korektif.

9.3 Perbaikan berkelanjutan

Organisasi harus terus meningkatkan kesesuaian, kecukupan, dan efektivitas sistem manajemen halal.

Organisasi harus mempertimbangkan output dari analisis dan evaluasi, serta output dari kaji ulang manajemen, untuk mengkonfirmasi jika ada area kinerja yang kurang atau peluang yang harus ditangani sebagai bagian dari perbaikan berkelanjutan.

Sebagaimana berlaku, organisasi harus memilih dan memanfaatkan peralatan dan metodologi yang sesuai untuk menyelidiki penyebab kinerja yang kurang dan untuk mendukung perbaikan berkelanjutan.

**Lampiran
(Informatif)
Panduan Penggunaan Standar**

A.1 Umum

Organisasi yang berniat untuk menerapkan standar ini harus memenuhi persyaratan halal untuk memenuhi kebutuhan konsumen, pelaku usaha dan *stakeholder* lainnya.

Berdasarkan Al-Quran dan Al-Hadits, Islam memiliki hukum spesifik yang luas (*ahkaam*) dalam mengkategorikan masukan, proses dan aktifitas yang meliputi keluaran produk secara umum ke dalam dibolehkan (halal) dan tidak dibolehkan/dilarang (haram).

Hukum tersebut diterapkan oleh organisasi pada aktivitas dalam menghasilkan produk halal.

Batasan-batasan yang menyatakan sesuatu adalah halal, dinyatakan dengan fardu (*wajib*), boleh (disarankan *mustahab* atau *sunnah*), diperbolehkan (*mubah*), kurang disukai (*makruh*); dan sesuatu yang tidak sah (*haram*) ditetapkan dengan didasarkan oleh hukum-hukum sah tersebut.

Dalam rangka mengidentifikasi permasalahan yang berhubungan dengan persyaratan halal, suatu organisasi melakukan identifikasi kendali titik kritis halal (*halal critical control points*) yang meliputi pembuatan dokumen sebagai pembuktian bahwa persyaratan halal telah dipenuhi.

Kendali titik kritis halal mengacu pada pelaksanaan analisis penelaahan masukan, proses dan keluaran dari suatu organisasi, dan untuk menentukan kesesuaiannya dengan asas halal dan haram. Analisis mencakup semua sumber daya yang ada, proses, peralatan dan aktivitas pendukung di dalam lingkup spesifik dari sistem manajemen halal. Rekaman analisis harus didokumentasikan.

A.2 Penentuan kesesuaian halal/haram

Proses penentuan halal dan haram dalam suatu organisasi dilakukan oleh penyelia halal, mengikuti panduan hukum islam sebagai berikut :

Table A.1 Definisi Hukum Islam

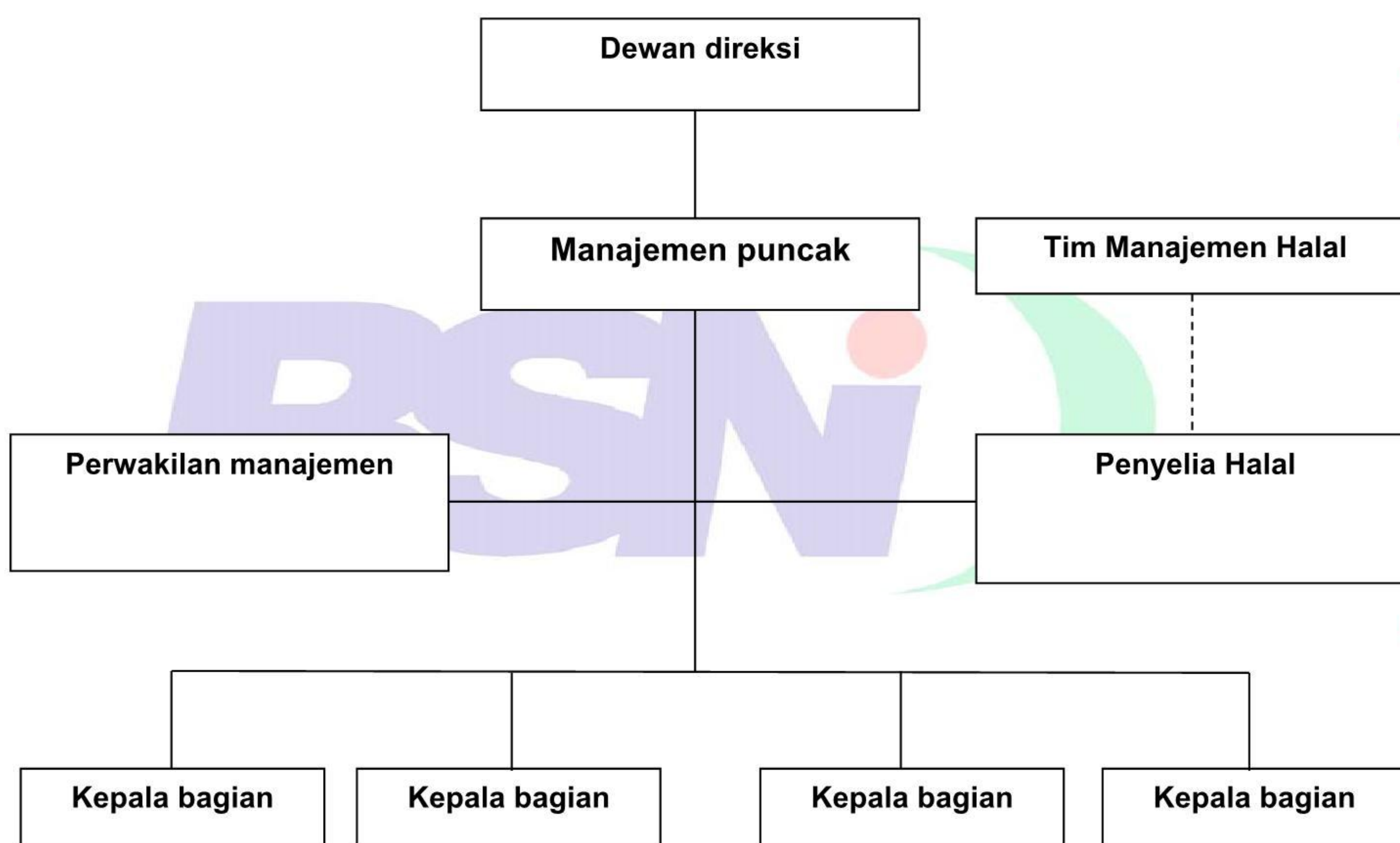
Halal				Haram
Wajib (<i>fardu</i>) – yang harus diikuti dan/atau dilakukan	Disarankan (<i>mustahab</i> atau <i>sunnah</i>) – yang sebaiknya diikuti dan/atau dilakukan	Diperbolehkan (<i>mubah</i>) – yang disarankan atau tidak disarankan	Tidak disukai (<i>makruh</i>) – yang mengganggu dan sebaiknya dihindari tapi tidak dengan ketat dilarang	Tidak sah (<i>haram</i>) – dilarang ketat

Penyelia halal merujuk ke berbagai sumber termasuk Al-Quran, Al-Hadist dan peraturan yang dikeluarkan oleh pemerintah, serta fatwa Majelis Ulama Indonesia.

A.3 Tanggung jawab manajemen

Manajemen puncak bertanggung jawab untuk memastikan kesesuaian penuh peraturan perundangan dan persyaratan halal dari standar ini terhadap produk yang dibuat. Manajemen puncak perlu mendefinisikan tanggung jawab agar sesuai dengan peraturan perundangan dan persyaratan halal.

Manajemen puncak perlu menunjuk anggota manajerial organisasi sebagai penyelia halal. Jika diperlukan, organisasi dapat membentuk tim manajemen halal, sesuai dengan tipe dan besar organisasi, kompleksitas proses dan interaksi produk halal. Segala permasalahan yang muncul dari implementasi sistem manajemen halal dikonsultasikan ke penyelia atau tim manajemen halal. Salah satu contoh struktur organisasi manajemen halal ditunjukkan pada gambar A.1.



Gambar A.1 Contoh bagan organisasi untuk implementasi

Keterangan

- Melapor langsung
- Melapor tidak langsung

Manajemen puncak perlu untuk mendokumentasi rencana sistem manajemen halal. Rencana yang terdokumentasi tersebut sebaiknya menggambarkan secara garis besar cara organisasi dalam menyelaraskan semua aspek dalam pemenuhan persyaratan halal.

Penyelia halal organisasi harus beragama Islam dan memiliki wawasan luas dan memahami syariat tentang kehalalan. Peran dan tanggung jawab dari penyelia halal ialah:

- a. mengawasi proses produk halal di organisasi;
- b. menentukan tindakan perbaikan dan pencegahan;
- c. mengkoordinasikan proses produk halal;
- d. mendampingi auditor halal lembaga pemeriksa halal pada saat pemeriksaan;
- e. memastikan keberlangsungan kesesuaian persyaratan halal di seluruh kegiatan harian di dalam organisasi; dan
- f. melaporkan secara langsung kepada manajemen puncak tentang permasalahan termasuk yang tidak sesuai dengan persyaratan halal.

Jika belum terdapat penyelia halal yang memiliki kualifikasi sesuai persyaratan maka organisasi harus memastikan petugas yang ditunjuk diberikan pelatihan mengenai persyaratan halal dari otoritas kompeten yang diakui.

Tim manajemen halal harus memiliki kualifikasi yang dibutuhkan dan pengalaman untuk memberikan saran mengenai permasalahan yang terkait produk halal. Bukti kualifikasi dan pengalaman harus disimpan.

A.4 Nilai organisasi

Setiap personel merupakan bagian penting dalam sebuah organisasi karena setiap personel tersebut berperan dalam tercapainya tujuan organisasi. Personel yang kompeten dapat membawa organisasinya menuju keberhasilan. Namun, kompetensi sendiri tidak cukup karena kinerja personel juga bergantung pada apresiasi dan penghargaan serta penerapan nilai-nilai kebaikan (*practice of good value*).

Nilai dasar yang utama dari personel seperti kejujuran (*honesty*), dapat dipercaya (*trustworthiness*), integritas (*integrity*) dan tanggap (*responsiveness*) penting dalam implementasi sistem manajemen halal. Personel yang memiliki nilai dasar yang baik merupakan tulang punggung kesuksesan sebuah organisasi. Namun, nilai-nilai mereka harus diselaraskan dan diharmonisasikan dengan nilai-nilai organisasi.

Nilai-nilai organisasi berperan penting dalam mengimplementasikan sistem manajemen halal. Nilai organisasi merupakan kesamaan kepercayaan (*belief*) atas nilai-nilai, norma-norma, sistem, proses dan pendekatan yang dibuat atau ada dalam sebuah organisasi dan menyatukan karyawan untuk bekerja dan berinteraksi dalam rangka tercapainya tujuan dan misi organisasi.

Nilai-nilai organisasi sangat penting karena nilai tersebut memberikan dasar pemahaman, unsur pengikat untuk seluruh anggota organisasi. Nilai tersebut mencerminkan benar dan salah, penerimaan dan tidak diterima, kecenderungan dan tidak diinginkan, dan perilaku dan tindakan yang dapat ditoleransi maupun tidak dapat ditolerir di dalam organisasi. Nilai di tiap organisasi sangat unik meskipun nilai tersebut diadopsi dari rekan organisasi di dalam industri yang sama atau berbeda. Nilai akan dibagi bersama dan akan mencetak pikiran dan persepsi dari anggota organisasi.

Dalam Islam, nilai bersama didasarkan pada pemahaman akan ke Esa-an Allah SWT yang ditunjukkan dengan hubungan yang harmonis antara urusan dunia dan akhirat. Paradigma tersebut menuntut seseorang untuk menyebarkan kebaikan (*amar ma'ruf*) dan mencegah keburukan (*nahi munkar*), dua prinsip yang bersifat umum namun universal.

Manajemen puncak perlu mengidentifikasi dan mendokumentasikan nilai bersama yang dapat diterima. Nilai-nilai organisasi tersebut sebaiknya dapat dikomunikasikan dan

dimengerti di dalam organisasi dan internal sebagai bagian dalam budaya organisasi melalui pengarahan (*briefing*) dan pelatihan.

Manajemen puncak bertanggung jawab untuk mengawasi dan memastikan implementasi dari nilai-nilai organisasi melalui penilaian yang dapat berbentuk survey, interview dan observasi. Manajemen puncak sebaiknya mengukur tingkat implementasi nilai organisasi dan menentukan metode pengukuran yang tepat; dan mengkaji ulang dan mendiskusikan hasil pengukuran untuk peningkatan selanjutnya.

Hasil dari penerapan nilai-nilai bersama yang efektif, organisasi akan diarahkan menuju pencapaian produktifitas dan keuntungan (*profitability*) yang lebih tinggi, dan meningkatkan kemampuan karyawan dan kepuasan pelanggan.

A.5 Manajemen sumber daya

Organisasi perlu melakukan analisis pelatihan yang dibutuhkan untuk mengidentifikasi dan merencanakan pelatihan yang dibutuhkan untuk melengkapi personel dalam penerapan standar ini. Pelatihan tersebut harus mampu melingkupi pemahaman mengenai prinsip-prinsip kunci atas halal dan haram yang berhubungan dengan bisnis inti organisasi. Tujuan dari pelatihan ialah untuk membangun kesadaran dan kompetensi diantara personel pada aktivitas, proses, prosedur dan permasalahan organisasi dalam menerapkan manajemen halal.



Bibliografi

- [1] OIC/SMIIC 1:2011 General Guidelines on Halal Food
- [2] HAS 23000:1 Persyaratan Sertifikasi Halal: Kriteria Sistem Jaminan Halal
- [3] MS 1900:2014 Shariah-based quality management system – Requirements with guidance (First revision)
- [4] SNI ISO 9001:2015 Sistem manajemen mutu – Persyaratan
- [5] SNI ISO 22000:2009 Sistem Manajemen Keamanan pangan – Persyaratan untuk organisasi dalam rantai pangan
- [6] SNI ISO 19011 Panduan audit sistem manajemen
- [7] Undang-undang No 33 Tahun 2014 Jaminan Produk Halal



Informasi pendukung terkait perumus standar

[1] Komite Teknis Perumus SNI

Komite Teknis 03-08 Halal

[2] Susunan keanggotaan Komite Teknis perumus SNI

Ketua	:	Sholahudin Al-Aiyub	Majelis Ulama Indonesia
Sekretaris	:	Bety Wahyu Hapsari	Pusat Perumusan Standar, Badan Standardisasi Nasional (BSN)
Anggota	:	Agung Suganda	Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner, Kementerian Pertanian
		Sri Hadiati	Direktorat Industri Makanan, Hasil Laut dan Perikanan, Kementerian Perindustrian
		Deksa Presiana	Direktorat Standardisasi Produk Pangan, Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM)
		Siti Aminah	Direktorat Urusan Agama dan Pembinaan Syariah, Kementerian Agama
		Rachmat Hidayat	Gabungan Asosiasi Pengusaha Makanan dan Minuman Indonesia (GAPMMI)
		Farchad Poeradisastra	Pusat Informasi Produk Industri Makanan dan Minuman (PIPIMM)
		Widodo	PT Karya Anugerah Rumpin (KAR)
		Tutut Wijayanti	Persatuan Perusahaan Kosmetika Indonesia (PERKOSMI)
		Hendra Utama	Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika, Majelis Ulama Indonesia (LPPOM-MUI)
		Muslich	Departemen Teknologi Industri Pertanian, Institut Pertanian Bogor (IPB)
		Rizal Alamsyah	Balai Besar Industri Agro (BBIA) - Kementerian Perindustrian
		Henny Nuraini	Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Institut Pertanian Bogor (IPB)
		Tati Maryati	Ikatan Cendekiawan Muslim Indonesia (ICMI)
		Evrin Lutfika	Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika, Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI)
		Supandi	Masyarakat Standardisasi (MASTAN)
		Yudhi Komarudin	Asosiasi Pengusaha Ritel Indonesia (APRINDO)
		Ariana Susanti	Federasi Pengemasan Indonesia (IPF)
		Ilyani S Andang	Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia (YLKI)
		Wibi Widyatmoko	Asosiasi Logistik dan Forwarder Indonesia (ALFI/ILFA)
		Bambang Hendiswara	Direktorat Standardisasi, Kementerian Perdagangan
		Ika Wiharyanti	Direktorat Inspeksi dan Sertifikasi Pangan, Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM)

CATATAN:

Pihak yang juga turut menyusun SNI ini adalah:

Tim Halal Persatuan Perusahaan Kosmetika Indonesia (PERKOSMI)

1. Asmarina Setianingsih
2. Ria Indriati
3. Suryaningsih

[3] Konseptor rancangan SNI

Bidang Pertanian, Pangan, dan Kesehatan, Pusat Perumusan Standar, BSN

1. Wahyu Purbowasito
2. Malvins Trimadya
3. Andri Sobari
4. Widita Kasih Pramita
5. Arief Eko Prasetyo
6. Estiyani Indraningsih
7. Bety Wahyu Hapsari
8. Corista Karamina Hanum
9. Ririn Setiaasih
10. Kris Nandana Dhaneswara
11. Theista Savanty

[4] Sekretariat pengelola Komite Teknis perumus SNI

Pusat Perumusan Standar
Deputi Penelitian dan Kerjasama Standardisasi
Badan Standardisasi Nasional

